

WINE

Weekly

НОВОСТИ
ВИННЫЕ СОБЫТИЯ
ВИННЫЕ КОНКУРСЫ
ИНТЕРВЬЮ
АНАЛИТИКА
ЭНОТУРИЗМ
ДЕГУСТАЦИИ
ПРОМОАКЦИИ
ВИННЫЕ ВАКАНСИИ

18+

ИНФОРМАЦИОННОЕ ВИННОЕ ОБОЗРЕНИЕ

№ 4(69)
Май – Июнь 2023

СОБЫТИЯ



«Балтийский Кубок» увезли в Москву

С 31 мая по 1 июня 2023 года в Санкт-Петербурге, в «Гранд Отеле Эмеральд», проходил XXI открытый конкурс сомелье «Балтийский Кубок».

По итогам двух дней соревнований, «Балтийский Кубок» завоевала Светлана Добрынина, сомелье столичного ресторана Selfie, которая выиграла все три этапа конкурсной программы.

Второе место занял также москвич Денис Юрченко, бренд-амбассадор компании «Форт». Отметим, что Денис уже завоевывал главный конкурсный трофей в 2021 году.

Третье место жюри отдало Веронике Вильчик, сомелье петербургских ресторанов Birch и Osteria Betulla.

Топ-10 сомелье по версии конкурса «Балтийский Кубок 2023»:

1. Светлана Добрынина, ресторан Selfie (Москва)
2. Денис Юрченко, компания «Форт» (Москва)
3. Вероника Вильчик, ресторан Birch, Osteria Betulla (Санкт-Петербург)

(Продолжение на стр. 2)

ЭНЦО БАРБИ: «ОСНОВА ОСНОВ НАШЕЙ ВИНОДЕЛЬНИ – ЭТО ТЕРРУАР!»

В июне 2023 года начались поставки вин *Descignano dei Barbi* в Россию и Литву. Этой винодельне, которая является одной из самых известных в Умбрии, в нынешнем году исполняется 50 лет. В преддверии юбилея газете Wine Weekly удалось пообщаться с владельцем этого известного хозяйства Энцо Барби.

– Ваш отец основал винодельню *Descignano dei Barbi* в 1973 году. Расскажите, пожалуйста, занимались ли он виноделием до этого?

– Наша семья уже достаточно давно занимается виноделием. У моего деда, которого также звали Энцо, была своя кантина недалеко от города Брешиа в Ломбардии. Мой отец Клаудио, по сути, родился и вырос на этой винодельне. И у него была настоящая страсть, настоящая любовь к виноделию. Он очень много раз бывал во Франции, посещая в том числе Бордо и Бургундию, для того чтобы изучать там передовой опыт. Дело в том, что на тот момент в Италии виноделы больше работали над количеством, выпуская вина как массовый продукт, без каких-то, скажем так, изысков. В 70-х годах некоторые итальянские производители уже начали как-то по-другому выстраивать процесс виноделия.

(Продолжение на стр. 2)



СОБЫТИЯ



Черноморский форум виноделия отметит юбилей в Сочи

30 июня – 1 июля 2023 года в Сочи, в отеле Pullman 5* Sochi Centre, будет проходить X юбилейный Черноморский форум виноделия. В рамках форума состоятся: конференция, выставка, потребительский дегустационный конкурс, мастер-классы и презентации.

Черноморский форум виноделия (ЧФВ) является специализированной комплексной отраслевой площадкой сотрудничества, начиная с 2014 года в многочисленных разноформатных мероприятиях ЧФВ приняли участие более 10 тыс. профессионалов рынка, представлявших более 40 стран и более 700 компаний и организаций. ЧФВ организовал и провел в России, странах Кавказа, Балкан и Центральной Европы бизнес-миссии и пресс-туры, тематические конференции и круглые столы, дегустационные экспертные и потребительские винные конкурсы, страновые и региональные эногастрономические форумы, фестивали и многое другое.

К участию в форуме приглашаются винодельческие и виноторговые компании и предприятия смежных отраслей из России и зарубежных стран. Возможен формат заочного участия. Заявки от компаний принимаются по эл. адресу forum@blackseawine.ru Подробнее: <http://blackseawine.world>



РОССИЙСКАЯ
АССОЦИАЦИЯ
СОМЕЛЬЕ

Генеральный партнер
КРИНИЦА
УСАДБА
АВНОМОРСКОЕ

12 ИЮНЯ
ЯХТ КЛУБ
ГАЛС

Wine
Picnic
2023

КАКУЮ ПРОГРАММУ ПРЕДСТАВЯТ НА WINE PICNIC-2023?

Российская ассоциация сомелье представила программу ежегодного уикенд-мероприятия на свежем воздухе – Wine Picnic-2023, которое по традиции будет проходить 12 июня в Москве, в яхт-клубе «Галс» на берегу Пироговского водохранилища.

12 июня (День России) – в этот праздничный день профи винной индустрии, почитатели вина и любители культурного отдыха, встретятся в дружелюбной атмосфере, продегустируют и познакомятся с новинками и трендами из портфеля ведущих виноторговых компаний России.

На свежем воздухе для гостей пикника будет организован фуд-корт (свежие устрицы на льду, запеченные

улитки, фермерские сыры, мясные и рыбные деликатесы, фирменные бургеры и многое другое).

В образовательной программе: мастер-классы от виноторговых компаний, которые проведут бренд-амбассадоры, сомелье и эксперты.

В развлекательной программе: розыгрыш вин от партнеров, винные игры и казино, винная медитация, dj set, lounge и VIP-зона и многое другое.

В стоимость билета входит:

- винный бокал Spiegelau
- фирменный держатель для бокала
- дегустация вин, крепких и слабоалкогольных напитков от 25 компаний
- мастер-классы от виноторговых компаний, которые проведут бренд-амбассадоры, сомелье и эксперты
- мастер-классы по разделыванию

и приготовлению мяса

- винные игры
- винная медитация
- розыгрыши вин и подарков
- dj set

Для тех, кто хочет свое личное, комфортное пространство на нашем мероприятии, мы предоставляем возможность приобрести билет в «VIP Лаунж Зону».

В стоимость VIP-билета будет включено:

- отдельный вход без очередей
- винный бокал Spiegelau
- фирменный держатель для бокала
- шатер на причале
- зона отдыха возле причала
- фуршетная линия с устрицами, рыбными и мясными закусками, сырами и фруктами

(Продолжение на стр. 2)

СОБЫТИЯ

(Продолжение. Начало на стр. 1)

**«Балтийский Кубок»
увезли в Москву**

4. Максим Гребеник, компания Luding (Екатеринбург)
5. Регина Халикова, компания Luding (Санкт-Петербург)
6. Тлеген Омаров, компания «МАВТ ПРО» (Тюмень)
7. Леонид Кирсанов, ресторан La Vue (Санкт-Петербург)
8. Екатерина Дегтярева, Академия кавистов и сомелье (Москва)
9. Александр Герфорт, винный бутик Wine Store (Тула)
10. Ярослав Гурьев, Пространство «Очень Винные Дела» (Иркутск)

Также в рамках 21-го открытого профессионального конкурса сомелье «Балтийский Кубок 2023» организаторы представили обширную деловую и образовательную программу. Ее открыл Винный салон для профессионалов сектора HoReCa, который по традиции состоял из двух сессий.

Образовательная программа включала в себя несколько семинаров. Так, в ходе дегустации вин от компании «Абрау-Дюрсо» участники смогли оценить свои силы в слепой дегустации восьми вин из России и Европы. Участники, вошедшие в первую тройку дегустаторов получили вкусные призы.

Семинар, организованный компанией «Форт», носил название «Открывая новые терруары». На нем были представлены новинки из портфеля компании «Форт» из различных уголков мира. Провел семинар Роман Сосновский.

Участники семинара «Вина Китая», который организовала компания «Ладога», получили возможность продегустировать 8 новых вин из двух регионов Китая от крупнейшего производителя «Чань Ю».

ЭНЦО БАРБИ: «ОСНОВА ОСНОВ НАШЕЙ ВИНОДЕЛЬНИ – ЭТО ТЕРРУАР!»



(Продолжение. Начало на стр. 1)

И, соответственно, папа, хорошо изучивший французские технологии, начал заниматься внедрением новшеств как винодел и стал одним из инициаторов создания новых вин в Италии.

– А почему выбор пал именно на Орвието? Ломбардия и Умбрия расположены не так близко друг от друга. Он изначально мечтал об этом регионе или это получилось как-то случайно?

– На тот момент у моего дедушки была винодельня, и он разливал очень много вин из разных регионов Италии, в том числе из Апулии и Орвието. Они с отцом часто ездили по итальянским провинциям для того, чтобы выбрать вина. Побывав однажды в Умбрии, мой отец влюбился в эти места, влюбился в эти виноградники. И вот так возникла эта идея. А потом, когда он увидел холм Декуньяно, он сразу понял, что это то место, о котором он мечтал. Оно настолько его очаровало, что отец сразу решил купить здесь землю и развивать винодельню.

Название Decugnano впервые упоминается в 1212 году в связи с церковью Санта-Мария-ди-Декуньяно, на виноградниках которой производили вино для духовенства Орвието. Мой отец купил эти земли в 1973 году и впоследствии восстановил эту церковь, отдавая тем самым дань тем, кто когда-то

делом начал высаживать виноград? С чего он начал поднимать свое хозяйство?

– Первое, чем он начал заниматься, – реконструировал кантину. Она была очень простая, и на ней стояли лишь несколько стальных емкостей. Здесь не было и этих виноградников, и поэтому отцу пришлось параллельно высаживать виноград. Первым был высажен сорт Треббьяно, а потом пошли Грекетто, Каберне Совиньон, Санджовезе и Шардоне. То есть постоянно добавлялись новые виноградники. И отец уже тогда начал делать бленды. Понятно, что основным сортом для этого региона был Треббьяно, а папа хотел выращивать именно новые сорта и, соответственно, делать интересные эксперименты, для того чтобы выпускать качественное и отличное от региональных стандартов вино.

– То есть он не стремился выпускать свои вина по регламенту Orvieto DOC, делая акцент, в первую очередь, на производстве высококачественных вин?

– Поскольку они жили в Брешии, очень многие его друзья тогда начинали развивать виноделие во Франча-корте. Наблюдая все это, отец сказал: «Я тоже хочу выпускать игристые», – и, в общем-то, все перенес сюда.

– То есть перенес сюда, на холмы

Орвието, кусочек своей родины Франчакорты?

– Именно так. Первое игристое было сделано отцом здесь, в Орвието, совместно с виноделами, которые помогли ему еще в Брешии.

– То есть мы можем смело говорить, что ваш отец первым в Орвието начал делать игристое вино классическим методом?

– Он был не то что в Орвието, он был в Умбрии первым. До моего отца в этом регионе вообще не выпускали игристые вина. Только через два года после моего отца игристые начали выпускать на винодельне Лунгаротти.

– Когда ваш отец начал восстанавливать и высаживать виноградники, на какой сорт он сделал ставку?

– Первое, что он посадил, это Треббьяно, и, соответственно, это были тихие вина. Первое игристое вино потом тоже было сделано именно из Треббьяно. Затем он стал высаживать Шардоне и потом довел его процент в купаже до уровня 80% Шардоне и 20% Треббьяно. В 2008 году он отказался от Треббьяно, на смену которому пришел Пино Нуар.

– Классический вариант игристого вина?

– Вообще он хотел из Пино Нуара делать красное вино. Но здесь очень



КАКУЮ ПРОГРАММУ ПРЕДСТАВЛЯТ НА WINE PICNIC-2023?

(Продолжение. Начало на стр. 1)

- горячее блюдо, приготовленное на огне
- вина и другие напитки от партнеров
- мастер-класс по Шампани от Владислава Маркина
- винное казино
- будет работать профессиональный сомелье, который расскажет о винах и поможет подобрать напитки под еду и настроение.

ПРОГРАММА WINE PICNIC 2023

13:00-21:00 Wine Picnic 2023
14:00-18:00 Мастер-классы
Место проведения: площадки Веранда и Шатер
14:00-16:00 Розыгрыш подарков от партнеров
Место проведения: Винная аллея
Ведущий: Сергей Иванов
14:00-18:00 Винное казино и игры
Место проведения: Винная аллея
Ведущие: Андрей Болдырев и Антон

Коннов
15:00-16:00 Винная медитация
Место проведения: Зона отдыха
Ведущая: Юлия Макарова (МинВин)
16:00-17:00 Мастер-класс по Шампани
Ведущий: Владислав Маркин
Место проведения: VIP&LOUNGE ШАТЕР
17:00 Small Talk с победительницей XXII Российского конкурса сомелье Олесеи Александровой
Место проведения: Веранда, стол 1
17:30-21:00 Коктейль-бар (платный) и DJ-сет.
Место проведения: площадка возле пирса

МАСТЕР-КЛАССЫ

МЕСТО ПРОВЕДЕНИЯ: ВЕРАНДА
Зал 1
14:00-14:55 Vinoterra
Тема: «Тайны холмов Просекко»
15:00-15:55 Simple
Тема: «Дзюймай и не-дзюймай: разбираемся в тонкостях 2 самых боль-

ших категорий sake»
16:00-16:55 Marussia Beverages
Тема: «Замковые вина на Кавказе. Chateau Mukhrani»
17:00-17:55 Small Talk с победительницей XXII Российского конкурса сомелье Олесеи Александровой
Зал 2
14:00-14:55 Дербентская винодельческая компания
Тема: «Desono - вино, которое звучит»
15:00-15:55 Cavina
Тема: «Автохтоны Испании»
16:00-16:55 Кубань-Вино
Тема: «Летние вина»
17:00-17:55 Мысхако. Раевская
Тема: «Аромат терруара»
МЕСТО ПРОВЕДЕНИЯ: ШАТЕР
Зал 1
14:00-14:55 Chateau le Grand Vostock
Тема: «Французская классика на российской земле: результаты сотрудничества винодельни с энологом Мишелем Ролланом»

15:00-15:55 UTA
Тема: «Органическая Италия вместе с Podere Castorani»
16:00-16:55 Luding group
Тема: «неШампань»
17:00-17:55 Winemark
Тема: «Искусственный интеллект в энологии»
Зал 2
14:00-14:55 MBG
Тема: «Креман – замена Шампани? Об истории и терруарах набирающих все большую популярность игристых из Франции»
15:00-15:55 Усадьба Дивноморское «Новые высоты терруара»
16:00-16:55 Винодельня Криница
Тема: «Создавая технологии и традиции»
17:00-17:55 Шато пино
Тема: «Игристое настроение. От Петнат до Классики»
ПРОГРАММА VIP&LOUNGE
13:00 Регистрация гостей

15:00-16:00 Винное казино
Ведущие: Андрей Болдырев
16:00-17:00 Мастер-класс по Шампани
Ведущий: Владислав Маркин
Место проведения: VIP&LOUNGE ШАТЕР
17:30-21:00 Коктейль-бар (платный) и DJ-сет
Место проведения: площадка возле пирса
WINE PICNIC
• Дата: 12 июня 2023
• Время: 13:00-21:00
• Дресс-код «В белом»
• Яхт-клуб «Галс», МО, д. Болтино Прибрежная ул., с2В/1
• Возрастное ограничение 18+
Ресторан «Галс» бронирование столов +7(495)152-22-23
Информация и билеты Wine Picnic 2023 по ссылке в шапке профиля инстаграм @rasommelier и на сайте <https://sommelier.timepad.ru/event/2393806/>



С 1970-х годов до 2007 года нашим энологом был Коррадо Куньяско, который специализировался на производстве игристых вин классическим методом. Кроме нас он консультировал винодельню Ca' Del Bosco и очень много других кантин Франчакорты, в том числе и хозяйство моего деда. Но поскольку ему было уже 90 лет, он ушел на пенсию, а ему на смену пришел Рикардо Котарелла.

– То есть получается, что у вас работал один звездный энолог, которого сменил другой звездный энолог – Рикардо Котарелла. Был один великий художник, пришел другой великий художник. Была ли при этом какая-то смена концепции? Могли бы вы рассказать, как это происходило?

– Каких-то радикальных изменений не было. Мы шли шаг за шагом, и если ситуация требовала каких-то изменений, то они принимались и внедрялись эволюционным, а не революционным путем. Каждый из этих энологов прекрасно знает как техническую часть производства вина, так и коммерческую сторону этого вопроса, что позволяет им создавать великие вина.

– Могли бы вы рассказать о той философии, о той идеологии, которую исповедовал отец и которая сегодня является основой вашей винодельни?

– Все-таки основа основ нашей винодельни – это именно терруар, его почвы, его климатические особенности. Самое главное, что начал мой отец и продолжаю я, – это выражение уникальности нашего терруара через наши вина. Почвы, на которых высажены виноградники Decugnano dei Barbi, имеют морское происхождение, поэтому на них

много ракушечника и известняка, что способствует выпуску игристых и белых вин очень высокого качества. Когда-то на этом месте было древнее море – Mare Antico, название которого мы отразили на этикетке одного из наших вин.

Конечно, при этом мы учитываем мировые тенденции и тренды, учитываем меняющиеся предпочтения потребителей. Например, отец свои белые вина в основном выдерживал в бочках, а сейчас при производстве белых вин с бочками практически никто не работает, все ушли «в сталь», т.е. выдерживают вина в стальных емкостях.

Раньше, к примеру, при изготовлении красных вин применялась длительная выдержка на мезге, в результате чего вина получались очень танинными, очень комплексными, очень мощными. А сейчас выдержка на мезге занимает короткое время, поэтому вина получаются более легкими, более питкими, более свежими. Все это делается в соответствии с современными тенденциями. Но от наших базовых семейных ценностей главенства терруара мы не отходим.

– Когда на винодельне начали делать красные вина? Изначально они шли как бы для ассортимента? Чтобы был, что называется, более диверсифицированный портфель?

– Виноград сортов Санджовезе и Каберне Совиньон мой отец посадил здесь еще в 1974 году. И потом уже постепенно начал добавлять другие сорта. В 80-х появилось Мерло, а в конце 90-х уже Сира. Этот сорт привносит очень много именно узнаваемости. И поэтому на наших виноградниках посадки Сиры увеличились, так как этот виноград дает очень хорошие результаты.

(Продолжение на стр. 4)



жарко по сравнению с Бургундией, и, соответственно, получился, по сути, такой новый сорт. В итоге в 2008 году они перестали делать тихие красные вина из Пино Нуара и стали выпускать игристые.

– Вы родились и выросли здесь? Когда вы стали помогать отцу?

– Я родился в Брешии, но все лето я все равно проводил здесь. В 2008 году начал понемногу помогать отцу и в этом же году окончательно переехал сюда. С тех пор я живу все время здесь. А полностью управление кантиной перешло ко мне в 2015 году.

– А начинали вы на какой должности? Или просто помогали отцу в его делах?

– Все процессы производства вина я познал еще в детстве. На самом деле, я не планировал связывать себя с виноделием, потому что хотел заниматься управлением, бизнесом, но так получилось, что все это превратилось в управление семейной винодельней. Хотя специального винодельческого образования у меня нет – мои познания

о том, как делать вино, были приобретены здесь: на земле, на виноградниках, в винных погребах, скажем так.

– Это место, мне кажется, просто не может в себя не влюбить. Приехав сюда один раз, уже не хочется уезжать. У вас так же произошло?

– Примерно то же самое произошло и со мной.

– С 2008-го по 2015-й вы помогли отцу или участвовали в принятии решений, какой сорт использовать, какие виноградники высадить, оборудование приобрести?

– Всем этим я и занимался. Мой отец с 2008 года дал мне достаточно полномочий и свободу в принятии решений. Поэтому я занимался и маркетингом, и производством и в это же время изучал все виноделие.

– Получали где-то специальное образование или изучали на практике?

– Нет, специального образования, как я уже говорил, не было. Все знания в области виноделия я получал на практике. К тому же у меня был неплохой учитель – Рикардо Котарелла. Это очень известный энолог. Друг моего отца.

НОВОСТИ



Wine People Trophy 2023 назвал победителей

27-28 мая в Москве, в отеле «Золотое кольцо», проходил 5-й конкурс сомелье Wine People Trophy Russia 2023, посвященный российским винам, в котором приняли участие более 50 профессионалов со всей страны.

Участниками могли стать любые специалисты, работающие в сфере вина. Главный приз – поездка с командой Гида «Российские вина» Артура Саркисяна в Экспертном туре по винодельням Юга России.

Конкурс проходил в несколько этапов: в первый день прошли письменное испытание и полуфинал, во второй – винный салон и финал, который сопровождался импровизированным спектаклем с тремя участниками – винными экспертами.

Финал конкурса закончился около полуночи. В напряженной борьбе победу одержал президент Всероссийского винного сообщества «Лига сомелье», сооснователь и преподаватель «Школы русского вина» Игорь Ершов. Второе и третье места заняли преподаватель винной школы WineState Кирилл Чернов и Екатерина Дегтярева из московской «Академии кавистов и сомелье».

Организаторами выступают выступают Союз сомелье и экспертов России и винная школа Wine People.

Конкурс Wine People Trophy проводится с 2011 года. 7 лет назад он изменил свою направленность и стал специализироваться на отечественном виноделии. Поддержку ему оказывает «Российский винный гид» Артура Саркисяна – самый полный справочник и рейтинг отечественных вин.



Тонированное стекло



Виброгасящий компрессор



Влажность более 50%



LED-подсветка



www.pozis.ru

POZIS

Профессиональное хранение вина

ВИННЫЙ ШКАФ

**С УВЕЛИЧЕННОЙ ВМЕСТИМОСТЬЮ
ДЛЯ ВЕРТИКАЛЬНОГО
ХРАНЕНИЯ БУТЫЛОК**

Категорийный менеджер
+7 (927) 498-88-19, +7 (84371) 2-24-31
wine@pozis.ru

НОВОСТИ

Главное летнее ритейл-событие в Петербурге!

NEVA BUYERS WEEK

20-21 ИЮНЯ
2023Санкт-Петербург
Design District DAA

Neva Buyers Week-2023 соберет производителей и ритейлеров

20-21 июня в Санкт-Петербурге пройдет ежегодное мероприятие для профессионалов рынка ритейла – 3-я Неделя закупок сетей Neva Buyers Week.

Поставщики России и других стран соберутся на мероприятии, чтобы наладить контакты с оптовыми закупщиками и торговыми сетями, а ритейлеры – обновить ассортимент своих магазинов новыми товарами.

Программа Neva Buyers Week-2023 включает:

Международную выставку «Белые ночи», включающую экспозицию производителей и поставщиков продуктов питания, непродовольственных товаров и услуг для сетей розницы и HoReCa.

Центр Закупок Сетей™ – формат индивидуальных переговоров с дистрибьюторами и закупщиками 110 федеральных и региональных сетей, отелей и ресторанов.

Открытую деловую программу для специалистов розничной и оптовой торговли, включающую цикл семинаров от ведущих экспертов отрасли. 80 спикеров поделятся аналитикой и эффективными инструментами по управлению бизнесом.

Конкурсы для производителей продуктов питания и товаров FMCG: «Выбор Сетей», «Наша марка», «Инновационный продукт» и «Продукт Здорового Образа Жизни».

Помимо деловых встреч и переговоров будет организована вечерняя программа, где участники форума смогут пообщаться в неформальной праздничной обстановке.

Подробности на сайте:

www.buyersweek.ru

ЭНЦО БАРБИ: «ОСНОВА ОСНОВ НАШЕЙ ВИНОДЕЛЬНИ – ЭТО ТЕРРУАР!»



(Продолжение. Начало на стр. 1, 2, 3)

Нашей винодельне 50 лет, и на протяжении всех этих лет мы постоянно проводили эксперименты. Конечно, сейчас, по прошествии времени, мы хорошо понимаем, как именно и с чем лучше работать в этом терруаре.

– По регламенту ваши красные вина относятся к Орвието DOC?

– Они относятся к категории Умбрия IGT. В принципе, в нашем регионе деноминации DOC (Denominazione di Origine Controllata) не особенно распространены – есть только две, и они не очень-то известны: Lago di Corbara DOC и Rosso Orvietano DOC.

– Какие вина разрешены по регламенту в Rosso Orvietano DOC?

– Здесь очень широкая линейка, так же как в Болгери: можно использовать как автохтоны, так и международные сорта винограда. Мы же предпочитаем использовать категорию Umbria IGT, потому что она более известная и узнаваемая.

– При этом IGT дает большую вариативность в экспериментах?

– Да. Многие известные винодельни,

которые любят экспериментировать, зачастую не укладываются в рамки типичных стандартов и регламентов DOC и осознанно идут на понижение категории вина до IGT, лишь бы у них не были связаны руки для создания своих вин, многие из которых стоят дороже, чем вина категории DOC.

– Могли бы вы рассказать про эксперименты, в которых вы принимали участие, и какие из них, на ваш взгляд, удались больше всего?

– Ну, конечно, самым удачным был, пожалуй, эксперимент с сортом Совиньон Блан. Благодаря ему появилось вино «Инквизитор». Эксперимент был именно с виноградником. Мы нашли правильное время сбора винограда – в точку попали на 100%. Также мы сделали правильные шаги в изменении агрокультуры и в самом производстве этого вина. Мацерация проходила очень медленно и длительно, и поэтому это вино приобрело такие ароматы.

Но бывает, что приходится сталкиваться и с неудачами. В прошлом году был один эксперимент, который не совсем удался. Это был эксперимент

с автохтонными дрожжами. Мы хотели сделать хорошее вино с дикими дрожжами и решили провести эксперимент с Верментино. Сначала вроде все пошло хорошо, а через какое-то время от этой идеи пришлось отказаться. Но я опять хочу попробовать (улыбается).

– Какова площадь ваших виноградников на данный момент? И как они распределены по сортам?

– Сегодня нам принадлежит 35 га виноградников. Самая большая площадь отведена под Грекетто. Также мы выращиваем Шардоне, Верментино, Совиньон Блан, Треббьяно. Среди красных сортов высажены Санджовезе, Каберне Совиньон, Мерло, Пино Нуар и, конечно, Сира. В прошлом году я посадил Каберне Фран. Это небольшой эксперимент. Я хочу попробовать, как вообще получится Каберне Фран, именно в этом терруаре. И, соответственно, через 5-6 лет мы сможем увидеть, каким будет результат.

– Одним из трендов последних лет является повышение интереса и спроса на розовые вина. Попробовали ли вы делать Rose?

– В 2018 году я сделал свое первое розовое вино, для изготовления которого использовал виноград своего соседа. Он англичанин, и его дом расположен по соседству. На его участке растет виноград сорта Гренаш. В какой-то момент он предложил мне: «Хочешь – возьми мой Гренаш, сделай вино, а дальше поделим урожай». Так я и начал выпускать розе. Половину забираю я, а половина остается у соседа. 5000 бутылок – это не очень большой объем.



В МОСКВЕ ЗАВЕРШИЛСЯ VII ВСЕРОССИЙСКИЙ КОНКУРС КАВИСТОВ



31 мая в Москве в рамках мероприятий форума «Неделя российского ритейла 2023» состоялся финал VII Всероссийского конкурса кавистов.

Победителем конкурса в этом году стала Елена Крутова, («Гиперглобус», г. Владимир). Второе место у Алены Подколзиной («ВЕЛЬД-21», г. Москва), бронзовым призером конкурса

стал Владимир Глухов (независимый участник, г. Москва).

В этом году участников VII Всероссийского конкурса кавистов оценивала коллегия жюри под председательством основателя и президента АКР Алексея Соловьева. В состав членов жюри вошли Артур Саркисян, Алексей Плотников, Ирина Годунова, Ванда Ботнар, Евгений Лукьянчук, Александр Фомичев, Сергей Аксеновский, Мария Милюдинова, Галина Будникова, Елена Кузина, Роман Табаков, Сергей Антонов, Марина Мойсеяк.

Конкурс является единственным в России соревнованием среди кавистов, которые имеют практический опыт работы. По итогам заочных этапов в 1/8 конкурса вышли 20 участников из 8 городов России. Всего было подано 124 заявки от кавистов, управляющих винотек, сомелье, тренинг-менеджеров, бренд-амбассадо-

ров, менеджеров виноторговых компаний со всей страны.

На отборочном этапе за выход в 1/4 финала участникам предстояло пройти слепую дегустацию 3 вин на основе анкеты WINEINCOGNITO, 1 крепкого напитка и теста из 50 вопросов. Четвертьфинал конкурса предполагал собеседование с HR-специалистом и работу с покупателем у полки, а за выход в финал участники продемонстрировали свое умение давать органолептическое описание вина на английском языке, определять категории качества и умение ассистировать виноделу на проведении презентации вина в винотеке. В финале конкурса претенденты на звание чемпиона продемонстрировали свое умение работать у полки с ингредиентами для коктейлей, умение обосновывать ценовое позиционирование вин, проходили квиз по картинкам,

связанным с винодельческой отраслью, и вслепую определяли сортовой состав вина в 7 черных бокалах.

Напомним, в прошлом году победителем конкурса кавистов стал сомелье петербургского ресторана La Vue Леонид Кирсанов.

Организаторы выражают благодарность партнерам конкурса: эксклюзивному партнеру по крепкому алкоголю на конкурсе виноторговой компании «Ладога», винодельням Alma Valley, «Кубань-Вино», «Криница», «Дивноморское», «Золотая Балка», «Дербент-Вино», Chateau Pinot, «Мысхако», компании «Агора», виноторговую компанию «МБ Групп Имлекс», «Алианта», «Форт», ISSI Spirits, «АРК ДИСТРИБЬЮШН РАША» (бокалы Chef & Sommelier), водному спонсору компании RUSSEQUELLE, а также информационному партнеру Wine Weekly и portalу ProVina.



планами по развитию винодельни в ближайшие 3-5 лет? Какие идеи, какие проекты вы хотели бы реализовать?

– В принципе, об этом я уже частично рассказал. Планы, конечно, есть, но пока я не могу об этом рассказывать. Как у нас говорят: «Хочешь насмешить Бога, сообщи ему о своих планах».

– У вас на винодельне просто прекрасная туристическая инфраструктура. Кто начал ее развивать?

– 15 лет назад отец построил эту

прекрасными видами и винами.

– Вы рассказывали, что родились в Брешии, но уже долгое время живете здесь. Для вас родина – это по-прежнему Брешия или вы уже сроднились с этим местом?

– Конечно, родина – это там, где ты родился. Но сейчас я себя чувствую здесь хозяином дома.

– В ходе интервью вы говорили, что не собирались заниматься виноделием, но отец попросил помочь. А когда произошла та трансфор-

– Что касается экспериментов с игристыми – будут еще какие-то новинки? Будете ли дальше развиваться в этом направлении?

– Скорее всего, я буду работать над увеличением объемов выпуска. Два года назад я купил новый виноградник с лозами Шардоне, для того чтобы производить больше игристых. Разница в том, что там поменьше ракушечника и глины, и я должен посмотреть, насколько этот виноград действительно подойдет для производства игристых вин и какой будет результат.

– Какой в данный момент объем выпуска игристых вин по классике?

– В настоящее время мы выпускаем 10 тыс. бутылок. Если виноград с новых участков подойдет, то объем произ-

водства должен увеличиться в 2 раза. Наша цель – выпускать 20 тыс. бутылок игристых вин, сделанных классическим методом.

– Соответственно, ваши погреба, созданные в виде гротов, будут загружены по полной?

– В рамках наших планов увеличить объемы выпуска, я хочу немного расширить площадь погребов, для того чтобы было где хранить и производить наши игристые вина.

– В этом году винодельне исполняется 50 лет. В честь юбилея будут ли выпущены какие-то новые вина или какие-то мероприятия планируете проводить?

– Пока мы думаем над этим вопросом.

– Могли бы вы поделиться вашими



виллу, и, соответственно, сегодня она активно используется. Здесь есть все для роскошного отдыха. Несколько лет назад у нас были гости из России. Также мы постоянно проводим дегустационные экскурсии. Приезжают и небольшие группы, и просто отдельные любители вина. Зона здесь охраняемая, тут все могут совершенно спокойно отдыхать и наслаждаться

мация, когда вы влюбились в это дело?

– В 2010 году, когда мне было 30 лет, и вот тогда я полностью все решил. Виноделие настолько притягивает, затягивает, что это уже не отпусти никогда. Как магнит, действительно. Я уже давно это чувствую.

Подробнее: <https://www.decugnanodeibarbi.com>

НОВОСТИ



Villa Aristov откроет под Анапой ресторанный комплекс

3 июня в центре Villa Aristov под Анапой состоится открытие ресторана, который рассчитан на 100 посадочных мест. Общая площадь заведения – 195 кв. м. В основе концепции нового пространства – разделение на функциональные зоны: wine lovers, beer lovers и fast food.

«Наш ресторанный комплекс отвечает запросам самых разных категорий посетителей. Например, wine lovers – это зона посадочных мест ресторана с прекрасным выбором блюд и возможностью купить вино практически по цене магазина. Ресторан и магазин отделены стеклянной стеной для лучшего обзора продукции. Beer lovers – зона, граничащая с пивоварней, это посадочные места в формате барных столов и мест для больших компаний. Fast food – зона фастфуда в формате to go или возможностью съесть купленное блюдо за барной стойкой или столиком как внутри помещения, так и на летней веранде. Кроме того, мы учли интересы и семейной аудитории. У нас оборудована игровая комната. На данный момент мы являемся единственным пространством в Виноградном, подходящим для отдыха с детьми», – рассказала директор по продукту ООО «Кубань-Вино» Елена Мельникова. За кухню нового заведения отвечает шеф-повар Богдан Левшун, успевший поработать в анапском винном ресторане «Сады и Море». В меню более 50 позиций: традиционные блюда европейской кухни с авторской подачей, салаты, бургеры, закуски, десерты и различные напитки. В винной карте лучшие позиции из портфеля «Кубань-Вино».

Дизайн пространства выполнен в стиле лофт с элементами хай-тека. Локация подходит как для молодежного досуга, так и для семейного отдыха.



BENOIT-W400

BENOIT

ПРЕМИАЛЬНАЯ БЫТОВАЯ ТЕХНИКА

◀ Винный холодильник BENOIT – это экосистема винного погреба у Вас дома. Постоянная температура, стабильный уровень влажности и отсутствие неблагоприятных воздействий создают идеальный микроклимат для бережного взросления различных категорий вин.

Идеальный климат для хранения сигар



BENOIT CIG-140



Ваш персональный менеджер
8-800-555-80-37
8-917-703-86-67
sales@benoit.shop

НОВОСТИ

Neva Buyers Week
откроет Гест-бар

20-21 июня в Санкт-Петербурге, в Design District DDA, в рамках Международного форума Neva Buyers Week для профессионалов барного дела, рестораторов и производителей алкоголя откроется Гест-бар.

Мероприятие станет одним из центральных событий бизнес-фестиваля и примет за 2 дня более 2 000 гостей – профессионалов сферы HoReCa и ритейла.

На площадке Гест-бара представители самых заметных баров Петербурга будут готовить свои лучшие коктейли, рассказывать про свои бары и делиться секретами с гостями и коллегами по цеху. По итогам встречи будет создан коктейль-гид с рецептами напитков и информацией о представленных на фестивале барах и питейных заведениях.

Участники также смогут посетить более 50 семинаров по привлечению посетителей, ценообразованию, управлению заведением, трендах алкогольного рынка и ресторанного бизнеса. Среди спикеров деловой программы: Дмитрий Потапенко, Роман Сабанаев, Дмитрий Исаченков, Станислав Кобцов, Александр Пичугин.

Neva Buyers Week – международный форум, объединяющий 2 000 профессионалов сферы ритейла, общепита и производства продуктов и напитков. Ежегодно более 100 производителей презентуют на мероприятии свои новинки, обмениваются знаниями и заключают стратегические контракты на поставки и дистрибуцию товаров.

Подробнее о мероприятии:

<http://buyersweek.ru/>

НИКОЛА ЛЕНЧИ: «МЫ МЕНЯЕМ
ПРЕДСТАВЛЕНИЯ ЛЮДЕЙ
О ВИНАХ МАРЕММЫ ТОСКАНЫ»

Управляющий семейной винодельней Fattoria di Magliano Никола Ленчи рассказал газете Wine Weekly об уникальном терруаре тосканской Мареммы, об особенностях выпускаемых здесь вин, о свободе от догм, об экспериментах, а также о традициях и новых тенденциях в современном виноделии.

– Хотелось бы больше узнать об истории вашей винодельни Fattoria di Magliano и понять, какой путь она прошла в своем развитии. Расскажите, пожалуйста, когда ваш отец решил этим заняться?

– Это красивая и необычная история. Мой отец Агостино Ленчи родился в Лукке. До того как переехать в Тоскану, он был очень известным в Италии предпринимателем, выпускавшим под своим брендом обувь для женщин. Кроме того, он занимался дистрибуцией других популярных обувных брендов. На протяжении практически всего года он был в разъездах, имея при этом возможность посещать самые престижные рестораны мира. Являясь ценителем высокой кухни, мой отец всегда отдавал должное и виной культуре. Постепенно у него возникла настоящая любовь к хорошим, особенно французским, винам.

В 1996 году у него появилась возможность купить собственную винодельню – с этого все и началось. Когда отец заработал достаточный для этого капитал, он сказал: «Наконец-то я смогу его инвестировать в то, что мне действительно нравится, в то, что является моей страстью». С самого начала его концепция состояла в том, чтобы объединить винодельню и агротуризм в единое целое. Именно в таком направлении и стало развиваться наше предприятие, и мы продолжаем это движение по сей день.

– Что собой представляла винодельня до ее покупки вашим отцом?



ЧЕРНОМОРСКИЙ ФОРУМ ВИНОДЕЛИЯ ПРОВЕЛ 4 «ЭНОГАСТРОЧЕТВЕРГА»



В апреле 2023 года Черноморский форум виноделия при поддержке компании «Ладога» провел в Москве, в ресторанном фуд-холле «Центральный рынок», 4 эногастрономических ланча, на которых представил классические сочетания вина и еды.

«Римские каникулы по-кубански. Вино и пицца»

Для «ЭноГастроЧетверга», который состоялся 6 апреля, специальное меню от ресторана Pinzeria Bontempi представил лично Валентино Бонтемпи.

Меню включало в себя: салат из сельдерея с яблоком и цитрусовым соусом, равиоли «Капелачи» с телятиной и трюфельным соусом, пиццу «4 сыра» и пиццу «Мясная».

Вино для ланча было подобрано бренд-амбассадорами компаний «Ку-

бань-Вино» и «Шато Ле Гран Восток». Аперитив – игристое экстра брют «Высокий Берег».

Тихие вина: «Высокий Берег Мюллер-Тургау», «Высокий Берег Рислинг Акация», «Шато ле Гран Восток Кюве Карсов Резерв», «Шато ле Гран Восток Ле Шен Рояль Резерв выдержанное».

Дижестив – граппа «Легенда Дербента» и чача «Очамчыра 50%».

«Крымское настроение для сырных голов. Вино и сыр»

В рамках «ЭноГастроЧетверга», прошедшего 13 апреля, специальное меню от ресторана Cheese Mania представил Рушан Айдаров. В меню вечера вошли: салат «Капрезе», брускетта со стрателлой, брускетта с пармской ветчиной, пицца «Горгонзола».

Презентацию вин провел главный винодел Завода марочных вин «Коктебель» Денис Шевчук. На аперитив



– Это был колониальный дом римской семьи, который мы реконструировали, а затем построили еще два здания, превратив территорию в единый комплекс. Почему отец выбрал это место? Оно находится в центре Мареммы – весьма живописной области юго-западной части Тосканы. С одной стороны у нас побережье Тирренского моря, с другой – залитые солнцем тосканские холмы. Здесь прекрасный терруар, позволяющий выращивать различные сорта винограда. Отца привлекали именно тосканские терруары. За эти годы Fattoria di Magliano выросла, а ассортимент ее вин значительно расширился. У нас активно развивается агротуризм, а основные акценты нашей деятельности меняются в соответствии с требованиями времени. Считаю, что винодельня Fattoria di Magliano сегодня является одним из украшений этого региона.

– Выходит, это настоящая жемчужина терруара Маремма Тоскана?

– Да, просто Perla della Toscana (жемчужина Тосканы, итал.). Основной концепт у нас заключается в том, чтобы производить тосканские вина, но в современном исполнении, в новой интерпретации. Сначала мы выпу-

стили сухое белое вино Верментино, потом красное Morellino di Scansano, а затем красное вино Poggio Bestiale (Бестиале). Начали с этих трех вин, постепенно добавляя к ним другие.

– Были ли здесь виноградники изначально или вашему отцу пришлось все высаживать с нуля?

– Основные участки, как, например, терруар Бестиале (своего рода визитная карточка этих мест), были уже засажены. Но остальное мы досаживали сами.

– Участие энолога очень важно для развития винодельни. Расскажите о специалистах, которые работали и работают на Fattoria di Magliano.

– Они, по сути, уже стали частью нашей семьи. Благодаря моему отцу Агостино я познакомился со знаменитым Джакомо Такисом, который был самым первым энологом на нашей винодельне. Будучи человеком весьма почтенного возраста, он консультировал отца, например, посоветовал ему посадить у себя виноград сорта Сира. Наш терруар просто превосходно подходил для этого сорта винограда, и было бы большой ошибкой не воспользоваться этой синергией.

А когда встал вопрос о том, кто будет

после него заниматься нашим хозяйством, Джакомо порекомендовал пригласить Грациану Грассини, на тот момент еще студентку, которая и по сей день остается нашим энологом. Кроме того, она уже больше 20 лет консультирует другие знаменитые

винодельни, став за эти годы, по сути, частью их семьи.

– Что изменилось на вашей винодельне с приходом энолога Грацианы Грассини?

– Побывав на нашей винодельне, Грациана Грассини отметила, что Fattoria di Magliano расположена среди неповторимых терруаров, что эти тосканские холмы и, главное, близость моря – поистине уникальное место. Вода, почва – все здесь идеально подходит для создания изысканных, элегантных вин с высокой репутацией. При выборе Грацианы на должность энолога огромным плюсом в ее пользу было то, что она являлась протеже Джакомо Такиса, а также то, что она жила всего в получасе езды от Fattoria di Magliano. Она могла довольно часто посещать нашу винодельню. Сейчас она стала широко известным, «звездным» энологом, и мы уверены, что в свое время сделали очень удачный выбор, пригласив ее. Главное для нас заключается в том, что оба энолога – и Джакомо Такис, и Грациана Грассини – поняли винодельческую концепцию нашей семьи и смогли ее реализовать.

Грациана оказала большое влияние на производство вин из Санджовезе. Биотехнологические процессы были выстроены таким образом, что мы смогли отказаться от выдержки в бочке, и вино стало более легким, фруктовым и питким. Огромный вклад она внесла и в производство биовин. Мы начали выпускать их с 2011 года.

(Продолжение на стр. 8)



было представлено «Игристое Белое брют». К основному меню подобрали тихие вина «Шардоне. Баракольская долина», «Оранжево-Ркацители», «Каберне Совиньон. Армутлукская долина», «Портвейн красный». Завершила вечер дегустация «Мадеры» и «Муската».

«Каспийский бриз. Вино и дары моря»

Специальное меню от ресторана «Клешни и Хвосты» на «ЭноГастроЧетверге» 20 апреля представил бренд-шеф Максим Булеев. Для гостей он приготовил карпаччо из дальневосточного гребешка в манговом соусе, тигровые креветки в муссе дорблю, устрицы с клубничным конкасе и соусом табако, гречишные чипсы с рийетом из мидий.

Сюрпризом стала Анадара – единственный двухстворчатый моллюск, обладающий кровеносной системой. Он очень ценится в Японии и считается деликатесом. Поэтому он стоит очень дорого и отведать его мясо может не



каждый. Известно, что продукт очень полезен и даже при периодическом употреблении способен улучшить работу организма человека. Подача блюда сопровождалась рюмкой, в которую слили кровь этого моллюска.

Вина и напитки представили бренд-амбассадоры компаний «Ладога», «Дербент Вино» и «Дербентский коньячный комбинат».

На аперитив подавали «Брют Вен-то дель Каспио». Среди тихих вин

присутствовали «Траминер Маунтин Игл», «Шардоне Маунтин Игл», «Виноне Маунтин Игл» и «Алеатико розе Маунтин Игл». В качестве диджитива гостям представили «Кальвадос выдержанный «Дербентский» и коньяк «Каспий».

«Кяхетинское многоголосье под камчатские аккорды. Вино и крабы»

27 апреля гости «ЭноГастроЧетверга» отправились в удивительное путешествие вместе с кяхетинскими винами, которые представила Ольга Кудрявцева – ведущий категорийный бренд-менеджер компании «Ладога». По-настоящему экзотические угощения предоставил бренд-шеф Grab'N'Caviar Хуршед Олимов.

Дегустация началась с изысканных закусок – сэндвичей с мясом из 1-й фаланги Камчатского (Королевского) краба, а затем плавно перешла к тапасам с мясом из ног Камчатским краба и тигровым креветкам. В качестве

НОВОСТИ

Число вакансий на платформе «Я в Агро» превысило 20 тысяч.

Цифровая платформа по образованию и поиску работы в сельском хозяйстве «Я в Агро» подвела итоги 9 месяцев работы. За это время на ней были размещены более 20 тыс. вакансий в сфере АПК от предприятий из всех регионов России.

Запущенная в июле 2022 года Россельхозбанком платформа за прошедшее время сумела стать востребованной площадкой поиска вакансий и стажировок в АПК для специалистов и людей без опыта, а также инструментом рекрутинга для представителей агроотрасли.

Вакансии успешно закрываются, но ежедневно появляются новые, на данный момент соискателям доступно более 14 000 вакансий. В числе работодателей – как крупные агрохолдинги из числа топ-100, так и небольшие компании. Платформа «Я в Агро» помогает работодателям найти сотрудников с разным уровнем квалификации – начинающих, имеющих определенный опыт работы в отрасли и профессионалов своего дела.

Все услуги на платформе бесплатны. Работодатели могут размещать и продвигать вакансии и стажировки, настроить доступ к резюме и рассылкам, организовывать встречи со студентами. Соискатели могут воспользоваться специальным конструктором резюме, помогающим правильно позиционировать свой опыт и экспертизу. Студентам доступен специальный раздел, в котором они могут подать заявку на дополнительную стипендию от Россельхозбанка, вступить в Клуб амбассадоров, создать цифровой профиль и воспользоваться советами Карьерного навигатора, а также узнать о всех активностях ведущих АПК-компаний.

Количество опубликованных на платформе резюме также увеличивается: соискателей привлекает широкий выбор вакансий в отрасли, а также дополнительные сервисы и возможности, которые предоставляет «Я в Агро».

четвертого курса гостям было предложено главное блюдо – бургер с мясом «розы» (плеча) Камчатского краба. К каждому из блюд было подобрано винное сопровождение из портфеля компании «Ладога». В качестве аперитива было игристое «Брют Палавани». Из тихих вин в этот раз гости продегустировали: «Цинандали Телиани Велли», «Киси Палавани», «Интари (Янтарное) Палавани», «Мукузани Телиани Велли». На диджитив был коньяк «Палавани» трех- и пятилетней выдержки.

Как сообщили организаторы, в продолжение данной темы Черноморский форум виноделия уже готовит несколько масштабных событий на летний период и скоро порадует профессионалов отрасли и любителей вина новыми и не менее интересными проектами.

Подробнее о готовящихся мероприятиях Вы сможете узнать на сайте:

<http://blackseawine.world>

Людмила Дювэн

НОВОСТИ



«Фанагория» увеличит мощность солнечной электростанции на 50%

К концу мая мощность собственной солнечной электростанции винодельни «Фанагория» увеличится на 50% и составит 1,5 МВт. А общая площадь солнечных панелей, установленных на предприятии, превысит 10 тыс. м². Инвестиции в дооснащение составят 35 млн рублей.

В начале мая на «Фанагории» была запущена в работу новая очередь солнечных панелей, благодаря которым мощность станции по выработке электроэнергии выросла на 200 кВт. До конца месяца планируется добавить еще 300 кВт.

«Фанагория» продолжает реализовывать политику ответственного отношения к окружающей среде, являясь одним из лидирующих винодельческих предприятий, действующим в соответствии с принципами ESG. Производство фанагорийских вин уже сейчас отличается одним из наименьших углеродных следов на выпуск 1 бутылки в стране и мире.

Первые солнечные панели, позволяющие вырабатывать до 500 кВт электроэнергии, были установлены на крышах производственных зданий «Фанагории» еще в 2021 году. Общая площадь панелей составила 4 тыс. кв. м. Для «зеленой» выработки электроэнергии на винодельне помимо собственной солнечной электростанции используются также газопоршневые электрогенераторные установки. Все вместе это позволяет собственными силами закрывать до 98% потребностей в электричестве в год, а также снижать влияние на окружающую среду. В ближайшее время на винодельне заработает и уникальная для России система водородного энергоснабжения.

НИКОЛА ЛЕНЧИ: «МЫ МЕНЯЕМ ПРЕДСТАВЛЕНИЯ ЛЮДЕЙ О ВИНАХ МАРЕММЫ ТОСКАНЫ»



(Продолжение. Начало на стр. 6, 7)

Грациана предложила и внедрила множество инноваций, которые позволили нам выделиться на фоне других производителей и пойти более новаторским путем.

– В чем заключается особенность вин Fattoria di Magliano?

– С одной стороны, это традиционные тосканские вина, но они не закованы в догму регламента – мы не обременены никакими жесткими параметрами. Мы смогли совместить традицию с современностью, протянуть связующую нить между местным терруаром и новыми тенденциями в современном виноделии. Наша энолог предвидела подобную тенденцию, и нам удалось

реализовать этот тренд.

Мы хотим, чтобы все потребители познакомились с Тосканой благодаря нашим винам, причем даже те из них, кто не слишком любит тосканские вина, считая их «тяжелыми». То есть мы меняем представления людей о винах этого региона, тем самым обретая новых клиентов.

– Каких еще экспериментов можно ожидать в ближайшее время? Возможно, вы попробуете какие-то новации в технологии или в новых купажах?

– Основное направление сегодня – это спонтанная ферментация в емкостях из цемента. Из новинок упомяну о вине Fattoria di Magliano Sinarra, сделанном без добавления

сульфитов, а также одним из последних вин – белом сухом Ansonica. Для их производства предстоит расширить наши виноградники.

– Сейчас у вас порядка 50 га плантаций. На сколько гектаров в итоге увеличится площадь посадок?

– Под сорт Верментино добавим семь гектаров, еще два гектара отдадим под посадку сорта Ансоника. Мы намерены нарастить производство белых вин, поэтому плантации виноградников с белыми сортами винограда хотим увеличить хотя бы на 15 га.

– А каких новинок можно ожидать в категории красных вин?

– Планируем увеличить площадь виноградников под сорт Чильеджоло. – Этот сорт изначально не тоскан-

ский и своим происхождением обязан региону Лацио, не так ли? Сколько винограда сорта Чильеджоло вы хотите посадить и какое вино из него планируете делать?

– Это тосканский сорт! Родина винограда Чильеджоло – Маремма на юге Тосканы. На севере региона Лацио тоже есть своя Маремма, но Чильеджоло – исключительно тосканский сорт, на 100 процентов! Совсем недавно мы в экспериментальном порядке посадили такой виноград, всего один гектар, и уже в нынешнем 2023 году ожидаем первый урожай. Посмотрим, насколько удастся наш опыт, а потом примем решение: делать ли из этого сорта отдельное вино, либо он пойдет в купаж. Возможно, если все понравится, то в будущем мы увеличим площадь посадки.

– Если не ошибаюсь, на данный момент у вас в собственности находится 65 гектаров виноградников и еще 50 гектаров вы берете в аренду?

– Сейчас у нас 52 га своих виноградников плюс еще 15 га (итого 67 га собственных насаждений) и 50 га арендованных.

– Fattoria di Magliano – семейная компания, где каждый член семьи выполняет определенную функцию. Вы являетесь руководителем предприятия, ваш брат занимается дизайном этикеток вин и маркетингом, отец занимается разработкой стратегии. Расскажите, пожалуйста, подробнее, кто чем занимается на винодельне?

– Отец является основателем компании, он имеет статус коммерческого директора и принимает основные решения, управляя всеми происходящими процессами. Вместе с отцом я отвечаю за технологии и производство. Совместно с энологом Грацианой Грассини мы решаем, какие будем создавать бленды и купажи. Лоренцо Шиау у нас коммерческий консультант, а также экспорт-менеджер. Симоне Ламиони трудится в кантине с первого дня и работает в тесной связке

В МОСКВЕ ОБСУДЯТ БИОДИНАМИЧЕСКОЕ ВИНОДЕЛИЕ



19 июня в Москве, на площадке Согласие Hall, пройдут конференция и салон «Винная экосистема». Для профессионалов отрасли будут созданы все условия, чтобы посредством дискуссий, выступлений спикеров и прикладных мастер-классов можно было сформировать осознанное мнение, подкрепленное фактами и опытом.

Приставка «БИО» на этикетке вина – это модный тренд, забота о природе и людях, стремление к гармонии, раскрытие максимального потенциала виноделия или чистый маркетинг?

История биодинамики началась в 1924 году, когда австрийский философ и эзотерик Рудольф Штейнер обнародовал свои лекции по разработанному им подходу к «природо-сообразному им подходу к виноделию». На сегодняшний день мировая карта биодинамического сельского хозяйства насчитывает 251 842 гектара сертифицированных биодинамических участков в 55 странах мира.

На протяжении всего времени своего существования биодинамическое виноградарство и виноделие подвергается критике со стороны классического научного сообщества.

Регулярно проводятся полевые эксперименты и сравнительные дегустации вин для выявления различия между биодинамическим и остальными методами производства, которые в итоге не позволяют сделать однозначные выводы о зависимости качества вин от применения данных методов.

Участниками конференции и салона станут федеральные импортеры и дистрибьюторы вина: «Винотерра», Simple Group, MBG Wine, Bravo Trade, Luding Group, LTF-wines, JOIA Fine Wines & Spirits, Marex Wine, Vintage-M, Cavina, Ladoga, SWAM, Alianta Group, Wine Bank, DP-Trade.

Конференция будет построена по гибриднему принципу, что позволит каждому посетителю составить программу визита, исходя из своих целей и предпочтений.

Полная программа конференции и салона:

– Мастер-класс «На винограднике. Пермакультура. Биологическое земледелие замкнутого цикла» с производителем вина Fred Loimer, винодельня Weingut Loimer, Австрия
Модератор – Влад Волков
– Мастер-класс «В погребе. Low Intervention. Политика минимального вмешательства» с производителем вина Top Mata, винодельня Recaredo, Испания
Модератор – Влада Лесниченко
– Подиумная дискуссия с серией вопросов и ответов
Спикеры – Влад Волков, Евгений Шамова, Влада Лесниченко
– Практикумы, серия воркшопов по 45 минут: Игристые «Био», Методы экстракции и гребни, Спонтанная ферментация, Природа «минеральности», Емкости для ферментации и вы-

держки, Работа с картой и продажа нестандартных вин, Практикумы от официальных партнеров

– Винный салон
Виноторговые компании знакомят с полной палитрой биодинамических, органических и натуральных вин, представленных на российском рынке
Регистрация и билеты на конференцию: <https://wes.dachgroup.ru/#>
На мероприятии ожидается более 250 гостей, включая: сомелье, закупщиков и управляющих винотек, байеров ритейла, экспертов рынка и журналистов.
Конференция состоится 19 апреля в пространстве Согласие Hall по адресу: Проспект Мира, 36, стр. 1, Москва.

Социальные сети:

Telegram – <https://t.me/dachgroup>
Instagram – @dach_group
Web-сайт – <https://wes.dachgroup.ru/>



с энологом. У нас есть и директор по агрокультуре – Диего Анджиолини. Он агроном по профессии и отвечает за качество. В последние годы он добился серьезного прогресса в этом направлении.

– Отдельный вопрос по поводу агротуризма. У вас прекрасная туристическая инфраструктура. Сколько гостей в среднем принимает винодельня в течение года?

– Мы работаем с учетом сезонности, начиная с Пасхи, то есть с апреля по октябрь. У нас есть 13 комнат для размещения гостей. За количеством не гонимся, для нас самое главное все-таки качество. Мы занимаемся не только агротуризмом, то есть прие-

мом приезжающих сюда посетителей, но и развиваем эногастрономическое направление. Речь идет о нашем ресторане, где мы знакомим гостей со своей продукцией через местную кухню. Мы пригласили шеф-повара Марка Лориа, который очень хорошо готовит традиционные блюда, сочетая их с нашими винами, – получается отличный симбиоз. Fattoria di Magliano работает не только для местных жителей, но и для туристов, приезжающих из других городов и стран. У нас они могут получить богатое представление как о кулинарных, так и о винодельческих особенностях нашей жемчужины – Perla della Toscana.



– У вашей винодельни множество наград различных конкурсов. Какими из них сегодня гордитесь больше всего?

– Для нас важны все премии, потому что за любой из них стоит огромная работа. Мы ценим каждую награду, каждого журналиста, каждого эксперта, которые дали оценку нашей продукции. Не могу сказать, что вот, допустим, этот приз для нас имеет большее значение, чем другой. Все они венчают наш совместный труд, все помогают продвигать на винодельческом рынке Тоскану в целом и, что еще важнее, наш замечательный регион – Маремму.

– Конечно, нам бы хотелось удостоиться главной награды Gambero Rosso и признания Паркера. В его рейтинге наши вина традиционно получают больше 90 баллов, но хотелось бы достичь как минимум 95. Надеюсь воплотить мечту нашей семьи и получить 100 баллов от Паркера или «3 бокала» от Gambero Rosso. Возможно, именно это и станет нашим следующим трофеем (улыбается). Однако самая важная награда для нас – это благодарность покупателей и завоевание новых международных рынков. Основная цель Fattoria di Magliano – продолжать выпуск вин высочайшего качества, которые известны многим людям.



– Какие награды вы бы хотели получить в будущем? Есть ли у вас цель, пока не достигнутая, но к которой вы стремитесь? Что это может быть: «3 бокала» от Gambero Rosso, включение ваших вин в топ-100 авторитетного журнала Wine Enthusiast или же получение 100 баллов от винного рейтинга Роберта Паркера?

Сегодня все эксперты, а вслед за ними и потребители немного изменили свои предпочтения. И мы стремимся быть в тренде, чтобы соответствовать этим новым тенденциям в современном виноделии.

Подробнее: <http://www.fattoriadimagliano.it>

НОВОСТИ

В Москве открыли «Главвино»

19 мая в Москве, в павильоне №510 на ВДНХ, начал свою работу дегустационный центр российского виноделия «Главвино». Проект направлен на продвижение отечественной продукции виноделия и развитие эногастрономического туризма. На площадке будут проходить фестивали, мастер-классы, тематические вечера и винные ужины.

«Главвино» – это дегустационный зал с максимально широким ассортиментом бутылочных позиций российских вин (до 500 наименований), по бокалам будет представлено около 30 образцов. При винотеке работает кухня с коротким меню, в котором найдется гастропара как под повседневное игристое, так и под более серьезные позиции.

Сыры, паштеты, мясная гастрономия, закуски под вино из продуктов, конечно же, российского производства. Все это можно приобрести и употребить прямо на месте, расположившись за столиками внутри павильона и на солнечной веранде, или увезти в качестве гастрономического подарка. В скором времени в «Главвине» будут проводиться дегустации для винолюбителей самого разного уровня: от новичков до профессионалов. Формат будет разным – любительские лекции-дегустации, мастер-классы, винные казино, кинопоказы, винные ужины.

Проект открылся в отреставрированном павильоне №510 «Главконсерв», построенном в 1954 году, который был хорошо знаком гостям ВДНХ, как «Гастроном №1». Площадка способна превращаться в multifunctional пространство, идеально подходящее для проведения винных фестивалей, мероприятий различного формата для винного сообщества и простых винолюбителей.

Второй этаж павильона совмещает в себе дегустационные комнаты, каждая из которых носит название знакового российского автохтонного сорта: «Красноstop», «Сибирьковский», «Кокур», и музейно-экспозиционную часть.

ВИНО, РОЖДЕННОЕ С ЛЮБОВЬЮ К САРДИНИИ



Вино Cumitasanna Vermentino Di Gallura DOCG 2022 от одноименной винодельни Cumitasanna Soc.Agr. завоевало золотую медаль на Национальном конкурсе вин Верментино (Concorso Enologico

Nazionale Vermentino), который 25-26 мая 2023 года проходил в бывшем монастыре капуцинов в Кварту-Сант-Элена на Сардинии.

В этом конкурсе, который с 2017 года проводится при поддержке Министерства сельского хозяйства, продовольствия и лесного хозяйства Италии, приняли участие вина от 154 виноделен из нескольких регионов страны. При этом награды завоевали только 58 хозяйств. 5 из них получили большие золотые медали, а еще 53 наградили золотыми медалями. Примечательно тот факт, что в список лучших вошло вино Cumitasanna Superiore 2022 DOCG, первый розлив которого состоялся весной этого года.

А предшествовала этому признанию красивая, по-настоящему романтическая история. Примерно 20 лет назад супруги Дмитрий и Людмила Про-

копчик впервые посетили Сардинию, и влюбились в этот остров, который поразил их красотой своей природы, культурой и, конечно же, отличным вином – Верментино. Сардиния так манила к себе, что спустя 10 лет после первого посещения они решили переехать из Латвии на этот остров.

Будучи поклонниками и ценителями хороших вин, Дмитрий и Людмила заинтересовались виноделием и местными сортами винограда. В первую очередь, конечно же, Верментино, который выращивают в этой местности с давних времен, а вино из него является самым известным на Сардинии. На севере, в Галлуре, на гранитных почвах этот виноград достиг такого уровня, что получил собственный DOCG, первый и единственный на острове. Местные называют Верментино ди Галлур – «Верментино Веро». Оно по праву входит в пятерку лучших вин Италии.

После нескольких лет, проведенных на Сардинии, почти случайно удалось открыть в коммуне Сан-Антонио-ди-Галлур прекрасное место под названием Cumitasanna, с замечательным виноградником с лозами, которым более тридцати лет и которые сейчас очень трудно найти в Галлуре. Почвы на винограднике в значительной степени характеризуются гранитом и окружены очаровательным и типичным сардинским маквисом, образуя поистине уникальный ландшафт и терруар.

В итоге в 2019 году Дмитрий и Людмила приняли решение приобрести этот виноградник площадью 8 гектаров с лозами Верментино. Участок расположен на склонах гранитных скал на высоте от 250 до 280 метров над уровнем моря, а его история начинается в 80-х годах XX века, когда Паскуалино Паселла (Pasqualino Pasella) решил

заняться виноградарством и посадил на этом месте лозы Верментино, продавая в последующем урожай в кооператив Cantina Gallura.

В 2021 году, впервые с момента существования виноградника, часть лучших гроздей, собранных вручную, была использована для создания собственного вина, а в 2022 году было розлито 5000 бутылок Cumitasanna 2021 DOCG.

В 2023 году объем выпуска составил уже 8000 бутылок, из них 5000 Cumitasanna 2022 DOCG и 3000 Cumitasanna Superiore 2022 DOCG, для которого были отобраны лучшие грозди винограда.

С июня 2023 года вина от винодельни Cumitasanna можно приобрести не только в Италии, но и в России, Латвии и Литве.

Подробнее: <https://www.cumitasanna.it/>

НОВОСТИ



LADOGA увеличит импорт коньяков в 3 раза

К концу 2023 года LADOGA планирует в 3 раза увеличить объем поставок коньяков из Армении и Дагестана. Компания, чьей долгосрочной стратегией является продуктовый суверенитет и технологическая независимость, продолжает укреплять позиции на рынке.

Развивая ассортимент российских напитков, LADOGA сохраняет положительную динамику и в импорте. В частности, это касается такой категории крепких алкогольных напитков, как коньяк.

Говоря об армянских коньяках из ассортимента компании LADOGA, стоит отметить ключевые бренды – «Легенда Армении» Араратского коньячного завода и «Тарос» от производителя из самого сердца Араратской долины – «Аркон». Суммарный объем ввоза коньяка из Армении составит 500 000 бутылок. Также компания начала импортировать коньяки из Грузии – до конца года LADOGA планирует импортировать 100 000 бутылок под брендом Palavani. LADOGA собирается увеличить поставки на рынок российской коньячной продукции, в частности 50 000 бутылок от Дербентского коньячного комбината.

Запланирован и двукратный рост импорта французского коньяка Roullet. По итогам 2022 года бренд вошел в топ-7 по ввозу торговых марок коньяка из Франции. По результатам этого года LADOGA прогнозирует, что бренд войдет в топ-5.

ФРАНЧЕСКО ЯННАМИКО: «СЕКРЕТ УСПЕХА – ЭТО СОЧЕТАНИЕ МНОГИХ НАТУРАЛЬНЫХ ПРОДУКТОВ!»

Лето – это не только сезон игристых, белых и розовых вин, но и коктейлей, в том числе и одного из символов итальянской «Dolce Vita», коим является Апероль Шпритц. В преддверии летних отпусков газете Wine Weekly удалось пообщаться с Франческо Яннамико, владельцем компании IVAL, которая является одним из старейших в Италии производителей ликеров.

– Франческо, добрый вечер. История вашей компании берет начало в 1888 году. Расскажите, пожалуйста, с чего все началось? И почему ваш предок сделал выбор именно в пользу производства ликеров, а не более традиционных для Италии вин?

– В 1888 году мой прадед, которого тоже звали Франческо, работал поваром, и ему пришла идея сделать ликеры по собственным рецептам. Его второе имя было Супраноло, а прозвище – Мунзу. И первым ликером, который сделал прадед, был Punch Abruzzese, то есть пунш из Абруццо. Он был изготовлен по старинному рецепту нашей семьи и включал в себя настои цитрусовых и трав, которые растут в окрестностях знаменитой в Абруццо горы Майелла (Majella), смешанные с сицилийской марсалай. Содержание алкоголя в Punch Abruzzese составляло 43 градуса.

– Что означает название IVAL? Это какая-то аббревиатура?

– Так компанию назвал мой прадед, когда создал первое производство ликеров. IVAL – это, действительно, аббревиатура, которая включает в себя заглавные буквы следующих слов: Индустрия, Вино, Алкоголь, Ликер.

– А как выглядело первое предприятие? Это было небольшое крафтовое производство?

– Изначально это было небольшое ремесленное производство. Оно



«ВИНА АРПАЧИНА» ПРЕДСТАВИЛИ ЛЕТНИЕ НОВИНКИ

В 2023 году в ассортименте «Вин Арпачина», выпускаемых Студией вина «Галина» в станице Маньчская Ростовской области, наряду с уже традиционными для винодельни винами из винограда последних урожаев, появилось несколько новинок. Прежде всего, это игристые вина.

Флагманом винодельни, по нашему мнению, стало игристое экстра брют «Арпачино иноходец», изготовленное по собственной технологии из спелого винограда сорта Алиготе урожая 2021 года без добавления тиражного ликера. Выдержка на осадке проводилась 13 месяцев, но будет увеличиваться, поскольку основная часть ти-

ража продолжает выдерживаться на осадке. Вино отличается выраженной виноградной ароматикой и умеренной кислотностью.

Кроме того, появилось два новых игристых вина экстра брют, сделанных по классической шампанской технологии из винограда урожая 2021 года. Это купаж донских автохтонов Кумшацкого белого и Пухляковского, а также сепаж (совместная переработка) Сибирьковского, Кумшацкого белого и Пухляковского.

Из тихих вин хочется начать с «Дебюта». Это вино урожая 2022 года, которое можно купить только на винодельне. Оно хранится в охлаждаемой емкости, заполненной инертным газом и после брожения не подверга-

лось никаким технологическим обработкам, необходимым для подготовки вина к розливу (оклейка, несколько фильтров, обработка холодом, добавление диоксида серы). Поскольку каждая такая обработка «обдирает» вино, изменяя его ароматику и вкусовые качества, «Дебют» получается значительно интереснее этого же вина, разлитого по бутылкам обычным образом.

«Дебют» же разливается в присутствии участников дегустации, закупоривается, в бутылку наклеиваются этикетки и акцизная марка, ставится дата розлива, после чего ее можно купить и либо попробовать на месте, либо забрать домой, не забывая, что на контрэтикетке есть набранное крупным шрифтом



располагалось на семейной вилле Санта-Мария, где мои предки производили свои ликеры только для региона Абруццо. То есть совсем в небольших объемах. Постепенно наше производство расширялось, и каждое поколение что-то вкладывало в его развитие от себя. В дальнейшем удалось наладить продажи ликеров IVAL на территории всей Италии.

Уже после Второй мировой войны, начиная с 1945 года, мы начали продавать свою продукцию за пределами Италии, а в 70-х годах стали поставлять в Америку. После войны мы расширили наш ассортимент, начав выпускать такие напитки, как Amaro, La Centerba, La Genziana, Sambuca и другие. Постепенно расширялось и производство.

– Когда к ликерам вашей компании пришел первый успех в Италии и на международных рынках?

– Наши продукты были высоко оценены, первоначально в нашем Абруццо, а затем они стали известны по всей Италии и во всем мире. Первые награды и медали относятся к началу 1900-х годов. А первый по-настоящему большой успех был после 1945 года, когда удалось выйти на международные рынки. Сегодня я не без гордости могу сказать, что ликеры IVAL завоевали огромное количество высших наград самых престижных международных и итальянских конкурсов.

– Когда ваша компания вышла на новый этап развития?

– В 1968 году мы построили новое здание завода у подножия горы Майела в местечке Фара Филиорум Петри в провинции Кьети региона Абруццо. Благодаря этому нам удалось расширить производство и увеличить объемы выпуска продукции.

– Вы продолжили выпускать ваши ликеры по новым рецептам или это по-прежнему эксклюзивная разработка ваших предков? Расскажите, пожалуйста, в чем был их секрет?

– Секрет успеха – это умелое сочетание многих натуральных продуктов, содержащихся в наших ликерах в полном соответствии с почти полутрадиционными семейными традициями. Ликеры, которые мы производим, взяты из оригинальных рецептов семьи Яннаико. Позже некоторые продукты были адаптированы к новым потребностям рынка за счет снижения содержания алкоголя и процента сахара.

– Какую философию заложили ваши прадед, дед, отец? Каковы основные принципы производства, которыми вы руководствуетесь в настоящее время?



– Все-таки основная идея – это делать хороший натуральный продукт без всякой химии, который понравится всем. Это была и есть основная идея!

– Вы представляете 4-е поколение семьи. В каком году вы пришли на предприятие и какие обязанности выполняли?

– Я вполне могу сказать, что родился здесь, на предприятии (улыбается). Потому что, начиная с 5 лет я начал помогать моему отцу Бруно, поскольку все мужчины в нашей семье работали на семейном производстве. Сначала, разумеется, речь шла только о том, чтобы что-то подать или принести, а в дальнейшем отец стал привлекать меня к участию в производственных процессах все больше и больше. Позднее я окончил университет в городе Л'Аквила, столице Абруццо, получив образование химика-технолога. Я поступал туда именно для того, чтобы связать свою карьеру с семейным предприятием и продолжить дело своих отца, деда и прадеда. В итоге в 2014 году я стал директором и владельцем компании IVAL.

– Когда в 2014 году вы начали руководить семейным предприятием, вам пришлось что-то менять, добавлять что-то новое?

– Конечно, приходилось менять обо-

рудование, технологии, но рецепты наших ликеров всегда оставались неизменными. Менялась бутылка, менялась этикетка на ней, но рецептура – никогда. Даже внедряя инновации с новыми продуктами, которые отвечают современным требованиям рынка, особенно за рубежом, мы никогда не забываем о том, что главный смысл производства заключается в том, чтобы сохранить преемственность традиций. И об этом не устаем говорить всегда и везде.

– Расскажите, пожалуйста, сколько новинок вам удалось выпустить за время вашего руководства компанией?

– Я разработал рецептуру Ратафии, 7 джинов с апельсиновым, лакричным, бергамотовым и прочими ароматами, а также всю безалкогольную и кремовую серию с фисташкой, с апельсином, с лимоном, дыней и т.д.

– Что входит в безалкогольную линейку?

– Самбука, Лимончелло, Джинсьяно, 2 амаро, Биттер и анисовая настойка.

– К 130-летию вашей компании вы выпустили лимитированную серию ликера Jannapago Anniversario 130 Anni con Astuccio. В этом году компании исполняется 135 лет, будете ли выпускать какую-то юбилейную

продукцию?

– К 130-летию, действительно, была изготовлена лимитированная серия, которая очень быстро разошлась среди наших клиентов. Отмечать 135 лет мы пока не планируем, а вот к 140-летию компании IVAL уже готовим очень интересный напиток, который называется «б spiriti», что в переводе на русский означает «б чувств». О его рецептуре мы расскажем чуть позже.

– Могли бы вы рассказать о самых интересных рецептах, которые вы используете при изготовлении ваших ликеров?

– Например, для изготовления Ратафии используется только местная вишня, которая потом отправляется под пресс, а полученный из нее сок смешивается с вином из местного сорта Монтепульчиано д'Абруццо. После выдержки в течение не менее 40 дней в настойку добавляют воду, сахар и алкоголь, в качестве которого чаще всего используют граппу, изготовленную все из того же Монтепульчиано д'Абруццо. А вот для изготовления семейного ликера Jannapago используются местные травы и цитрусовые. Мы берем цедру лимона, мандарина или апельсина и добавляем марсалу. Потом отдельно готовим чай и смешиваем 2 рома с Ямайки и коньяк.

НОВОСТИ

Chateau Tamagne
Цитронный Магарача 2019



«Кубань-Вино» выпустила лимитированную партию сладкого вина
Винодельня «Кубань-Вино» выпустила ограниченную партию белого сладкого вина «Цитронный Магарача» тиражом в 4 600 бутылок из урожая 2019 года.

Природное сладкое вино изготовлено из увяленного естественным способом винограда, произрастающего на Таманском полуострове. Именно Цитронный Магарача считается наиболее подходящим сортом для производства высококачественных сладких и десертных вин.

Российское вино с ЗНМП «Южный берег Тамани» сладкое белое «Chateau Tamagne Цитронный Магарача» весь процесс создания, от брожения до розлива, находилось и выдерживалось в дубовых бочках более 18 месяцев. Брожение в дубе и длительная выдержка придала ему сложный, гармоничный вкус с ненавязчивой терпкостью. В бокале вино переливается янтарными бликами, а в аромате открывается нотами увяленных фруктов: инжира, фиников и айвы с медовыми оттенками.

Впервые такое вино винодельня выпустила в 2017 году из урожая 2014 года в качестве эксперимента. Тогда на уборку урожая вышла вся команда виноделов, чтобы лично выбрать подходящий для данного типа напитка виноград. С тех пор вино выпускалось трижды: из урожая 2017, 2018 и 2019 годов. «Кубань-Вино» – это одна из крупнейших виноделен России по розливу тихих и игристых виноградных вин. Она основана в 1956 году, в 2003 году вошла в состав группы компаний «Ариант». В 2022 году на рынок поступило 83,7 млн бутылок вина под брендами «Шато Тамань» (Chateau Tamagne), ARISTOV, «Кубань-Вино», «Высокий Берег».

предупреждение, что производитель гарантирует сохранность этого вина не дольше недели.

Сейчас уже июнь, и праздник божоле нуово давно позади. «Дебют» оклеили один раз, но это не лишило его привлекательности. Сегодняшний «Дебют» изготовлен из Сибирьковского с микродобавками Рислинга и Мцване. Однако на следующий сезон планируется сразу несколько разных «Дебютов».

Прошлогодний же «Дебют», оставшийся невостребованным из-за того, что строительство дегустационного зала затянулось, был разлит по бутылкам и поступил в продажу под названием «Этюд 19».

Еще одна новинка этого года – «Этюд 14 - Оранж». На самом деле, это не оранж в современном понимании, а белое вино из Алиготе, Сибирьковского и Кумшацкого урожая 2021 года, изготовленное по технологии красного (но без доступа кислорода) с после-

дующей кратковременной выдержкой в большой дубовой бочке с доньями из акации.

И, наконец, еще одной новинкой «Вин Арпачина» стало новое красное вино – «Донской КРАСАвец». Название выбрано по аналогии с именами лошадей, которые составляют из имен родителей. Отсюда «КРАСАвец» – это КРАСностоп Золотовский и САперави. Вино сделано из виноматериалов разных винтажей (2019-2021) с частичной выдержкой в бочке.

Для справки

В 2010 году Юрий Малик приобрел дом и несколько десятков гектаров земли на краю станицы Манычской в Ростовской области. Затем были куплены еще несколько соседних участков и высажены саженцы местного винограда. С приглашением винодела Людмилы Лычевой усадьба стала превращаться в настоящее винодельческое хозяйство, а бизнесмен Юрий Малик – в его владельца.



Сегодня главным виноделом хозяйства стал Андрей Литвинов, работающий на винодельне практически с момента ее основания. Кстати, вино «Иноходец» – уже исключительно его детище.

После дегустации вин первого урожая 2013 года стало очевидным, что вина

такого уровня должны производиться не в простом ангаре, а в полномасштабной винодельне с дегустационным залом.

На этом этапе активное участие принял брат Юрия Малика – знаменитый московский архитектор Олег Карлосон. Их общий прадедушка в конце XIX века

построил в Ставрополе работающий до сих пор пивзавод. Поэтому новая винодельня была спроектирована и построена в промышленном стиле XIX века. Записаться на экскурсию на винодельню, чтобы попробовать новинки «Вина Арпачина», Вы сможете здесь:

<https://vinaarpachina.ru/#excursions>

НОВОСТИ

«Крымский винный завод» возобновляет прием туристов

1 мая после пятилетнего перерыва «Крымский винный завод», расположенный в Краснодарском крае, возобновляет туристическую деятельность. Жители и гости города Крыма смогут посетить винодельческое хозяйство, основанное в 1926 году.

На обзорной экскурсии генеральный директор Сергей Врабие и гид Татьяна Симонович поделятся многолетней историей предприятия, расскажут об особенностях терруара, сортах винограда и технологиях производства.

Путешествие по заводу включает посещение цехов тихих и игристых вин, линию розлива и склад готовой продукции. А в завершение – дегустацию пяти продуктов собственного производства. Продолжительность экскурсии 70-80 минут. Стоимость: 500 рублей с человека. Экскурсия проводится в группе от 10 человек. «Крымский винный завод» является одним из старейших действующих виноделов в России. Предприятие было основано в 1926 году в городе Крымске, расположенном на берегах реки Адагум (одном из притоков Кубани), в предгорьях Главного Кавказского хребта. В числе активов помимо земель – винодельня, мощностью производства до 40 миллионов бутылок вина в год. Завод выпускает тихие, игристые вина, вермуты и винные газированные напитки. Климат и почвы этого региона позволяют выращивать более 20 европейских и местных сортов винограда, среди которых Каберне Совиньон, Мерло, Рислинг, Красностоп Анапский, Шардоне, Мускат Белый, Ркацители и другие. В ближайших планах заложить новые сорта винограда, такие как: Ркацители, Сибирьковский, Мальбек, Гевюрцтраминер. Также планируется увеличение плотности посадки виноградных насаждений до 4000 лоз на гектар.

Осенью 2022 года КВЗ приобрела винодельню «Шато де Талю». По итогам сделки общая площадь земель составила 411 га. Забронировать экскурсию Вы можете по телефону: +7-861-314-21-00. Адрес: Краснодарский край, г. Крымск, ул. Синева, д. 15. Подробнее: <https://kvz1926.com>

ФРАНЧЕСКО ЯННАМИКО: «СЕКРЕТ УСПЕХА – ЭТО СОЧЕТАНИЕ МНОГИХ НАТУРАЛЬНЫХ ПРОДУКТОВ!»



(Продолжение. Начало на стр. 10, 11)

В самом конце мы добавляем в ликер карамель, которую сами же и варим, и в итоге получается неповторимый вкус Jannamaro.

– **Каких новинок можно ожидать в ассортименте в ближайшее время?**

– Сегодня мы разрабатываем серию безалкогольных и слабоалкогольных ликеров с содержанием алкоголя 0,4–1%. В эту линейку войдут: Лимончелло, Горечавка (Genziana), Самбука, Фернет, Апероль Шприц, Амаро.

В мае я был на выставке в Южной Корее, и многие импортеры подходили и интересовались, можем ли мы изготовлять наши ликеры либо совсем без сахара, либо с пониженным его содержанием. Поэтому сейчас мы разрабатываем целую линейку ликеров без сахара, но с алкоголем.

– **Это будет диетическая серия?**

– Да, эти импортеры попросили изготовить такой продукт для американцев, потому что они хотят получать менее калорийные продукты. А классические ликеры, понятно, содержат много калорий. Таким образом, практически убирая сахар, мы снижаем калорийность в разы. Это новая тенденция. То, о чем

мы спрашивали, на сегодняшний день – это новое направление на рынке ликеров. Я прямо сегодня попробовал сделать ликер без сахара и могу заверить, что он получился очень хорошим.

– **А что касается продаж, есть ли у вас данные статистики, сколько ваших ликеров продается в Италии и сколько уходит на зарубежные рынки?**

– Наши ликеры продаются как в Италии, так и в других странах мира: Германии, Франции, Японии, Южной Корее, Швеции и других. Около 80% продаж сегодня приходится на Италию, а примерно 20% реализуется за границей. Что же касается предпочтений потребителей, то наибольшей популярностью у них пользуются наши Jannamaro, Genziana и Ratafia. Молодые же люди больше предпочитают крем-ликеры и коктейли.

– **Потребители, как в разных регионах Италии, так и в разных странах, отличаются друг от друга по своим предпочтениям. Могли бы вы рассказать, в каких регионах Италии какие ликеры предпочитают?**

– Ratafia больше продается в Аbruццо, Ламбардии и Лаццио. Jannamaro пользуется популярностью по всей Италии,

а Genziana демонстрирует хорошие продажи в Аbruццо и Лаццио. Остальные ликеры продаются чуть меньше.

В зарубежных странах лучше всего продается Лимончелло и кремовые ликеры, которые мы недавно сделали: дыня, лимон, апельсин и другие.

– **Какими наградами вы гордитесь больше всего? А какие награды пока еще только мечтаете завоевать?**

– Пожалуй, больше всего я горжусь медалью, которая была получена в Вене, где мы выиграли конкурс. Ну а вообще, у нас очень большой список наград, и каждая из них по-своему дорога. Что же касается наград будущих конкурсов, то, если честно, пока просто нет времени участвовать в конкурсах, потому что в первую очередь нужно заниматься производством и сбытом. Это же большой труд: все подготовить, собрать, выставить и так далее. Мы больше работаем над тем, чтобы завоевать предпочтения потребителей, а не награды.

– **Какие еще тенденции для рынка ликеров вы можете предсказать? И как дальше будет развиваться этот рынок?**

– В поисках новых решений я стараюсь следовать тенденциям текущего рынка. Основная тенденция сейчас – делать безалкогольные рецептуры. То есть, например, берут безалкогольное Просекко, берут безалкогольный Биттер и так далее. Безалкогольные напитки – это новое направление. Плюс тенденция, о которой я уже говорил: растет спрос на напитки с минимумом сахара или вообще без него. В Италии такого пока нет, поскольку потребители бережно сохраняют свои традиции. А вот американцы хотят. Мы для них сделаем, пожалуй.

– **Какими вы видите перспективы развития вашей компании и рынка ликеров в целом: как в Италии, так и в мире?**

– Я очень верю в расширение и рост нашей компании. Те многочисленные позитивные отзывы о качестве нашей продукции, которые мы получаем на выставках, как в Италии, так и за рубежом, вселяют в нас надежду и уверенность в завтрашнем дне.

Подробнее:

<https://www.jannamaro.com>



РОССИЙСКИЕ ВИНОГРАДАРИ ОТМЕТЯТ ДЕНЬ ПОЛЯ



29 июня 2023 года российские виноградари впервые соберутся на Всероссийский день поля, который будет проходить на виноградниках винодельни «Помесье Голубицкое» в Темрюкском районе Краснодарского края.

С 2022 года в России началась реализация разработанного Министерством сельского хозяйства РФ федерального проекта «Стимулирование развития виноградарства и виноделия». Его главной целью является

увеличение к 2030 году площади виноградников в плодоносящем возрасте на 35%. Для этого планируется ежегодно выделять от 2,4 до 3,3 млрд рублей господдержки, а общий объем средств федерального бюджета составит 25,4 млрд рублей. В 2022-м площадь российских виноградников впервые за новейшую историю достигла 100 тыс. га.

При этом в России пока нет мероприятия, на котором можно увидеть все товары и услуги для посадки и выращивания виноградников. Конечно, существуют проекты по аграрному направлению в целом. Но на таких проектах более прибыльные сельскохозяйственные культуры вытесняют виноград. Поэтому там нет отдельных экспозиций для виноградарства, и виноградари редко их посещают. Однако развитие отрасли и ее стимулирование государственными программами

подготовило почву для запуска отдельного проекта для этой сферы.

Всероссийский день поля для виноградарей организуют бюро «Винные истории» при поддержке ассоциации «Федеральная саморегулируемая организация виноградарей и виноделов России», Министерства сельского хозяйства Краснодарского края, Ассоциации производителей винограда и алкогольной продукции Краснодарского края «Кубаньвиноградалько», Ассоциации виноградарей и виноделов Крыма «Крымское Бюро Винограда и Вина».

Площадка для мероприятия выбрана уникальная. Виноградники «Помесье Голубицкое» расположены в 100 м от дегустационного комплекса. Это позволит посетителям посмотреть технику в работе и потом укрыться в прохладе дегустационных залов, где пройдут семинары от участников Дня поля, а также будет представлена за-

крытая экспозиция участников. К тому же Темрюкский район обладает не только самыми большими площадями виноградников в Краснодарском крае, но и находится на границе Краснодарского края и Республики Крым, двух главных винодельческих зон России.

На Дне поля для виноградарей будут представлены сельскохозяйственная техника (самоходная и прицепная), средства защиты растений и удобрения, саженцы, шпалера и другие комплектующие для посадки виноградников, услуги лизинга.

В программе мероприятия запланированы различные семинары. Один из них будет посвящен инструментам финансирования проектов в виноградарской сфере, как новых, так и попадающих под программы модернизации.

«В 2022 году в рамках симпозиума для виноделов мы провели «тест-драйв» Дня поля для виноградарей

и пришли к выводу, что этот проект должен быть отдельным и со своей повесткой. Поэтому в этом году мы готовим новое мероприятие. За 2022 год поставщики товаров и услуг для отрасли пересмотрели свои партнерские пакеты и теперь у них есть что показать нашим виноградарям, с некоторыми брендами будем знакомиться впервые. Главная цель нашего Дня поля – представить на одной площадке весь спектр товаров и услуг, которые нужны нашим виноградарям. И важно, что этот проект состоится на юге, в максимальной близости к виноградникам и специалистам», – говорит Анна Буцацкая, руководитель проекта.

По вопросам участия и партнерского сотрудничества просим вас связаться с оргкомитетом проекта: Анна Буцацкая +7-918-211-21-88 e-mail:

anna@winestories.pro

«ШАТО ДЕ ТАЛЮ» ПРОВЕДЕТ СВАДЕБНЫЙ МАРАФОН



29 июня в Геленджике, на виноградниках «Шато де Талю», состоится забег невест, организованный в поддержку игристого вина «Она сказала: Да!». Девушка, одержавшая победу, станет счастливой обладательницей свадьбы в ресторанном комплексе «Шато де Талю». Зарегистрироваться для участия в забеге Вы сможете, пройдя по ссылке:

<https://chateaudetalu.ru/>

Напомним, что в конце апреля «Шато де Талю» выпустила игристое «Она сказала: Да!», созданное в коллаборации с основателем клуба «Вино и Люди» Алексеем Синельниковым на Крымском винном заводе, который

в конце прошлого года вошел в структуру собственности винодельни.

«Она сказала: Да!» – легкое белое игристое вино, созданное по методу производства Шарма, из винограда сортов Пино Блан, Совиньон Блан, Шардоне и Манзони Бьянко с виноградников, расположенных в терруаре прибрежной зоны Геленджика. Вино обладает свежим фруктовым характером с нотами цветов-медоносов. Белые цветы дополняются нотами леденцов «дюшес», тонами плодов персика и деликатными нотами свежеспеченной яблочной шарлотки. Во вкусе присутствуют тона персика, яблок, мякоти плодов граната. В послевкусии – пикантная горчинка с тонами косточки яблока. Гармоничный вкус и хорошо интегрированная кислотность позволяют использовать вино в качестве аперитива, а также сочетать с легкими закусками, салатами, рыбными блюдами и фруктовыми пирогами. Стоимость: 550 рублей.

Все этапы производства нового продукта контролировала главный технолог «Шато де Талю» Анна Хохлач. Идеальный вдохновитель вина «Она сказала: Да!» – основатель клуба «Вино и Люди» Алексей Синельников. Напиток получил название благодаря случаю, который произошел в сентябре 2022 года. Олеся Буняева, руководитель «Винного гида России», пробежала 42,2 километра на московском марафоне. А на финише ее встретил возлюбленный с кольцом.

Дизайн этикетки разработало специализирующееся на брендинге алкоголя и сегмента FMCG агентство UNIQA Creative Engineering. Из десяти предложенных вариантов оформления подписчики телеграм-канала «Вино и Люди» выбрали этикетку с изображением переплетенных рук.

Винодельня «Шато де Талю» уже неоднократно становилась обладателем высших наград ведущих свадебных премий:

– лучшая локация для свадебной

съемки в России и лучшая загородная площадка для свадьбы по версии премии Wedding Travel Award 2021;

– лучшая свадебная площадка на Юге России по версии международной премии в области свадебной индустрии WHITE Wedding Awards 2021;

– лучшая локация для свадебной церемонии по версии Wedding Awards 2022.

Игристая коллекция Château de Talu

Это уже не первое игристое вино, выпущенное Château de Talu на Крымском винном заводе (КВЗ), который владельцы винодельни приобрели в городе Крымск Краснодарского края в сентябре 2022 года.

В декабре 2022 года на КВЗ была выпущена первая коллекция игристых вин Château de Talu, которая включает 2 белых ассамбляжа, произведенных методом Шарма: брют и полусладкое. Уже 24 декабря технологи «Шато де Талю» провели их презентацию для гостей в дегустационном зале Blanc. В тот же день презентация новых игристых вин состоялась на премьере ледового шоу Татьяны Навки «История любви Шахерезады». Стоимость новинок в винотеке «Шато де Талю» составляет 549 рублей. Также эти игристые вина можно найти на полках южного подразделения гипермаркетов «Лента».

Château de Talu Brut – игристое вино, произведенное из таких сортов винограда, как Рислинг, Пино Белый, Шардоне. Цвет напитка блестящий, бледно-соломенный с нежным перляжем. Аромат свежий фруктовый, с нотами дыни, персика с карамельными оттенками и нотками цветов-медоносов. Вкус сбалансированный с богатой гаммой фруктово-цветочных оттенков, легкой освежающей кислотностью и гармоничным послевкусием. Подходит в качестве аперитива, прекрасно сочетается с легкими закусками, са-

латами, рыбными блюдами, сырной тарелкой.

Château de Talu Semi-Sweet сделан из Рислинга, Пино Белого, Шардоне. Цвет напитка блестящий бледно-соломенный с нежным перляжем. Аромат сладкий карамельный, с яркими оттенками спелых фруктов, медово-цветочными нюансами с выразительными тонами спелого персика. Вкус гармоничный, легкий, вино с фруктовой сладостью и изящным послевкусием. Послужит прекрасным аперитивом, а также удачно дополнит салаты, десерты, фруктовую и сырную тарелку.

Одна из важнейших целей при приобретении Крымского винного завода (КВЗ) – передача коллегам из Крымска знаний и опыта виноделов и технологов «Шато де Талю» во главе с Франком Дюсенером и выпуск собственной линейки игристых вин. Процессом создания игристого по методу Шарма руководила главный технолог Château de Talu Анна Хохлач, которая стояла у истоков основания винодельни в Геленджике в 2019 году. Ранее Анна работала с двумя яркими российскими виноделами – Алексеем Толстым и Сергеем Дубовиком. Первое игристое появилось на полках винотеки при винодельне Château de Talu 15 декабря 2022 года.

По итогам сделки, которая состоялась в сентябре, общая площадь виноградных земель двух хозяйств составила 411,3 гектара. Согласно перспективной стратегии развития, в ближайшие пять лет на КВЗ расширится ассортиментный портфель вин для ритейла. Уже в 2023 году планируется закладка новых площадей Пино Блан, Шардоне, Рислинга с увеличенной плотностью посадки виноградных насаждений до 4000 лоз на гектар. Дальнейший бизнес-план по развитию двух активов также предусматривает закладку сортов Гевюрцтраминер, Ркацители, Мальбек, Сибирьковский, Пино Нуар, Пино Гри.

O Château de Talu

Château de Talu является одной из самых современных и живописных виноделен на винной карте России. Здесь гармонично сочетаются красота природы Краснодарского края, южный климат, современное производство, традиции виноделия и любовь к родной земле. Комплекс уже стал ценной составляющей в туристическом кластере Юга России и центром притяжения для ценителей настоящего элитного вина по классическим канонам французского виноделия.

Подробнее: <https://chateaudetalu.ru>



AlcoХот

Место встречи поставщиков и закупщиков алкоголя

На Всероссийской Неделе Закупок Сетей на Нева

NEVA BUYERS WEEK

РЕГИСТРАЦИЯ

20– 21 июня 2023 Санкт-Петербург

Wine-Scanner.com

Wine Market Monitoring Service

Международное консалтинговое агентство, которое специализируется на обслуживании компаний, работающих на винном рынке, предлагает следующие услуги:

- поиск и подбор поставщиков вина в Италии;
- организация и проведение переговоров с поставщиками вина в Италии;
- юридическое сопровождение и заключение контрактов на поставки вина из Италии;
- организация бизнес-поездки по винодельням Италии;
- предоставление услуг переводчика;

E-mail: marketing@wine-scanner.com

WINE Weekly

Электронное издание: газета «Wine Weekly».

Свидетельство о регистрации Эл № ФС77-82457 от 10 декабря 2021 года выдано Федеральной службой по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций РФ.

Учредитель и издатель: ООО «Центр Медиа Инноваций»

Главный редактор: Смирнов А. В.

Адрес редакции: 199397, Санкт-Петербург, ул. Кораблестроителей, д. 31, кор. 2, оф. 3.

Телефон: (812) 967-16-54, e-mail: editor@provina.ru

Распространяется бесплатно посредством e-mail рассылки участникам винного рынка.

«ДЕРБЕНТ ВИНО»: КАСПИЙ, ГОРЫ, СОЛНЦЕ И МОРЕ ВИНА



Всего каких-нибудь десять лет назад такого понятия, как винный туризм, в нашей стране не существовало. Люди, интересующиеся вином, привозили впечатления о посещенных виноградниках и винодельнях в основном из-за границы, и было тяжело представить, что уже сегодня винный туризм в России будет полноценной отраслью с большим количеством профессиональных участников, а вопросы развития винного туризма будут обсуждаться на самом высоком уровне.

Причина подобных перемен довольно проста – во время пандемии коронавируса и затяжного периода закрытых границ внутренний туризм в России начал развиваться буквально семимильными шагами. Помимо столь известных туристических направлений, как Крым и Краснодарский край, популярность стали набирать и другие регионы, например – Дагестан, который стал принимать в три раза больше туристов, чем обычно.

Пожалуй самым ярким проводником в мир дагестанского виноделия является молодое, но уже очень серьезное и высокотехнологичное предприятие – винодельня «Дербент Вино».

Завод компании расположен в Дербенте, самом южном и одном из древнейших городов России, которому 2000 лет только по официальным документам, а на самом деле – гораздо больше. Это город с богатой историей и особым колоритом, ради которого люди с интересом приезжают со всех регионов нашей страны. «Дербент» в переводе означает «закрытые ворота», так как город перекрывает узкий проход между Кавказскими горами и Каспийским морем из Азии в Европу. Символом города является дербентская кре-

пость, которая называется Нарын-Кала («солнечная крепость»), и является объектом Всемирного наследия ЮНЕСКО. От крепости к берегам Каспийского моря спускаются две стены – северная и южная, и именно вдоль северной стены, практически через дорогу от моря, и располагается предприятие «Дербент Вино», оснащенное самым современным оборудованием винодельческой техники лучших европейских производителей. В шаговой доступности от винодельни расположен музейный комплекс



«Домик Петра I», представляющий собой остатки землянки, в которой император останавливался во время пребывания в Дербенте. Непосредственно на территории «Дербент Вино» находится «колодезь Петра I» – источник питьевой воды, из которого пили воду император и его свита во время посещения Дагестана.

Не менее интересно и само предприятие. Вот уже третий год подряд «Дербент Вино» активно принимает у себя туристов на экскурсии и дегустации вин. Во время обзорной экскурсии на винодельню «Дербент

«Сокровища Каспия», с расширенной дегустацией вин из линеек Di Caspico, «Эндемы» и Desono с гастрономическим сопровождением. Более подробно ознакомиться с программами экскурсий, а также записаться на них можно на сайте компании: <https://derbentwine.ru/ekskursii/>

А если хочется чего-то совсем особенного и незабываемого, то можно договориться о проведении дегустации с выездом на виноградники в сочетании с уникальным гастрономическим сетом, составленным из лучших блюд дагестанской кухни.



Вино» посетители смогут узнать тонкости превращения винограда в вино, особенности виноделия в самом южном терруаре России, а также лично понаблюдать за производственным процессом и задать любые интересные вопросы опытным гидам. Экскурсия «Современное виноделие Южного Дагестана» проводится без дегустации, а вот во время посещения программы «Знакомство с дербентским терруаром» вы сможете продегустировать сет из 5 вин от «Дербент Вино» в новом дегустационном зале с видом на линию розлива. Для самых взыскательных гостей есть и наиболее полная экскурсия –

Количество посетителей «Дербент Вино» стабильно растет – в стартовом 2021 году винодельня приняла более 3000 человек, в 2022-м – уже 7000. Уверены, что в 2023 году количество туристов также покажет значительный прирост. Для всех тех, кто еще не определился с планами на лето, рекомендуем посетить Дагестан, гостеприимный край с ярким солнцем, теплым Каспийским морем, бескрайними виноградниками и чувственными винами от «Дербент Вино».

Подробнее об экскурсионной программе: <https://derbentwine.ru/ekskursii/>

КОМПАНИЯ «ДЕРБЕНТ ВИНО» РАСШИРИЛА ЛИНЕЙКУ ВИН DESONO



Дербентская винодельческая компания выпустила два новых игристых вина – сортовые экстра брют Рислинг и Совиньон. Метод производства – Шарма-Маргинотти.

Виноград собран с собственных виноградников компании с. Джалган, расположенном на высоте около 300 метров над уровнем моря. Возраст лоз – 5 лет, первый урожай, собранный с этого виноградника. В переходной полосе к горной зоне залегают юрские и меловые отложения (сланцы, известняки). Благодаря этому вина имеют прекрасный баланс и свежесть во вкусе.

Кроме того, ассортимент тихих вин линейки Desono пополнился белым вином из винограда Ркацители в стиле «оранж». Ручной сбор винограда с отдельного участка, выдержка на мезге в стали до 6 месяцев.

Российское игристое вино с ЗГУ Дагестан экстра брют белое «Дэсоно Рислинг» (Desono)

Сахар: 4 гр/литр
Алкоголь: 10,5-12,5%
Цвет: прозрачный с золотистым оттенком.

Игра пузырьков: средняя плюс, мусс устойчивый.
Аромат: белого абрикоса, спелого банана, белых полевых цветов.
Вкус: мягкий, шелковистый с тонким минеральным послевкусием.
Гастрономия: фруктовые и овощные закуски.

Российское игристое вино с ЗГУ Дагестан экстра брют белое «Дэсоно Совиньон» (Desono)

Сахар: 5 гр/литр
Алкоголь: 10,5-12,5%
Цвет: бледно-соломенный с зелеными бликами.

Игра пузырьков: средняя, мусс устойчивый.

Аромат: чистый, хрустящий с нотами листа черной смородины, незрелой айвы и цедры лимона.
Вкус: насыщенный, узнаваемый сортовой с тонким минеральным послевкусием.
Гастрономия: морепродукты, блюда из белой рыбы, сыры.

Российское вино с ЗГУ Дагестан сухое белое «Дэсоно оранж Ркацители» (Desono)

Алкоголь: 12%
Цвет: темно-соломенный со светлыми оттенками.
Аромат: ноты легкой выдержки, ванили, урюка, персика.
Вкус: комплексный с мягкими танинами, приятный свежий, структурный, в послевкусии легкая терпкость белой хурмы.
Гастрономия: легкие овощные закуски, рыба, карри и пряные блюда.